

EDICT OF GOVERNMENT

GB WTO 2348 (2011) (Chinese): National food safety standards: food additives fennel alcohol



BLANK PAGE





中华人民共和国国家标准

GB ××××—××××

食品安全国家标准
食品添加剂　茴香醇

(征求意见稿)

2011-××-××发布　　　　2011-××-××实施

中华人民共和国卫生部　发布

食品安全国家标准

食品添加剂　茴香醇

1　范围

本标准适用于由大茴香醛为原料制得的食品添加剂茴香醇。

2　化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

2.1　化学名称

4-甲氧基苄醇，又名大茴香醇

2.2　分子式

$C_8H_{10}O_2$

2.3　结构式

O　OH

2.4　相对分子质量

138.17(按 2007 年国际相对原子质量)

3　技术要求

3.1　感官要求：应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项　　目	要　　求	检验方法
色泽	无色至浅黄色(液体)或不透明(凝固体)	将试样置于比色管内，用目测法观察。
组织状态	液体或凝固体	
香气	柔和的甜香、花香	GB/T 14454.2

3.2　理化指标：应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项　　目		指　　标	检验方法
含量(GC，面积归一化法)/%	≥	97.0	附录 A
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤	1.0	GB/T 14455.5
折光指数(20℃)		1.540～1.547	GB/T 14454.4
相对密度(25℃/25℃)		1.107～1.115	GB/T 11540

附　录　A

含量的测定

A.1　仪器和设备

A.1.1　色谱仪：按GB/T 11538—2006中第5章的规定。
A.1.2　柱：毛细管柱。
A.1.3　检测器：氢火焰离子化检测器。

A.2　测定方法

面积归一化法：按GB/T 11538—2006中10.4测定含量。

A.3　重复性及结果表示

按GB/T 11538—2006中11.4规定进行，应符合要求。

食品添加剂茴香醇典型气相色谱图(面积归一化法)参见附录B。

附　录　B

食品添加剂茴香醇典型气相色谱图
（面积归一化法）

B.1　食品添加剂茴香醇典型气相色谱图：见图B.1。

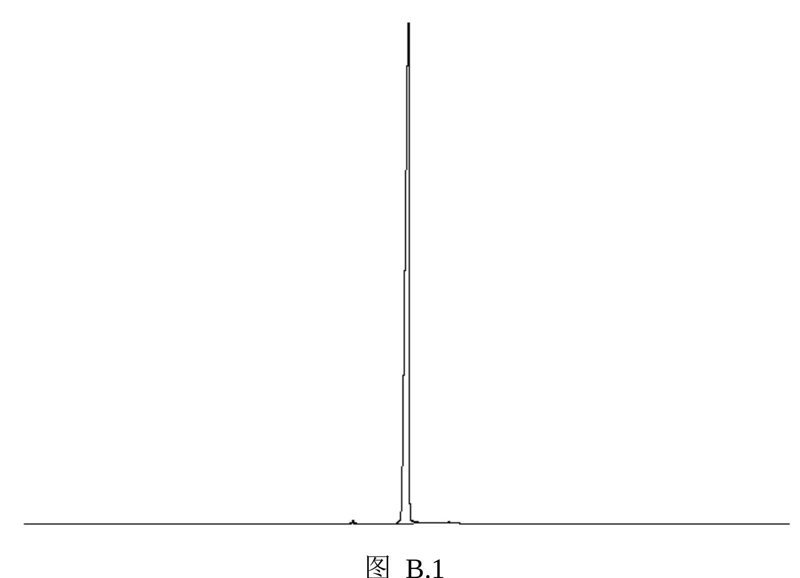


图 B.1

B.2　操作条件

B.2.1　柱：毛细管柱，长30m，内径0.32mm。

B.2.2　固定相：HP-5(5％苯基取代硅氧烷)。

B.2.3　膜厚：0.25μm。

B.2.4　色谱炉温度：200℃恒温。

B.2.5　进样口温度：250℃。

B.2.6　检测器温度：250℃。

B.2.7　检测器：氢火焰离子化检测器。

B.2.8　载气：氮气。

B.2.9　载气流速：约30mL/min。

B.2.10　进样量：0.2μL。

B.2.11　分流比：1/75。

————————————